

Im alten Zollikon darf man wieder schle

Das Zolliker Gasthaus zum Rössli bietet unter neuer Führung traditionelle Speisen in modernem Gewand. Passend zum heimeligen Ambiente.

Von **Marcus May**

Zollikon. – Die Gemeinde Zollikon ist nicht gerade gesegnet mit einer lebendigen Beizenszene. Die Stadt ist ja nur einen Steinwurf entfernt. Ins Seefeld oder nach Riesbach kann man gemütlich spazieren. Den umgekehrten Weg – von Zürich nach Zollikon – beschritt vor kurzem das Wirtepaar Walter und Ewa Schöpflin. 16 Jahre im Zürcher Niederdorf, wo die beiden mit grossem Erfolg das Grüne Glas führten, waren ihnen genug. Nun wirtet das Ehepaar seit Ende Oktober letzten Jahres in Zollikon.

Nach der Renovation des unter Heimatschutz stehenden Gasthauses zum Rössli im Zolliker Dorfkern hatte der Besitzer – der Zolliker Altbürgerverein – einen neuen Wirt gesucht. Schöpflin bewarb sich und erhielt vergangenen Juni den Zuschlag. «Mein Konzept hat die Altbürger scheinbar überzeugt.» Dieses umschreibt er mit wenigen Worten: Eine qualitativ hochstehende, aber traditionelle Küche mit marktfrischen Zutaten – möglichst alles selber gemacht.

Beim Betreten des Rössli wird man auch gleich vom altherwürdigen Charme des Hauses aus dem 16. Jahrhundert eingenommen. Die Dielen knarren, die Decken sind tief, alles ist aus Holz. Draussen ist es eisig kalt, es schneit gar an diesem Silvesterabend. Das Gasthaus ist nicht überheizt – die Luft ist angenehm frisch. Die familiäre Atmosphäre wird durch den freundlichen Empfang des Wirtepaars noch verstärkt.

Der Spatz im Suppentopf

Walter Schöpflin steht hinter dem Buffet. Mit der Lesebrille tief auf der Nase klärt er noch organisatorische Details für den letzten Abend des Jahres. «Ich bin hier das Mädchen für alles», sagt er mit einem Augenzwinkern. Er liebt es, an der Front zu sein. «Im Grünen Glas war ich viel zu weit weg von

unseren Gästen.» Schöpflin kocht kaum mehr selber. Dafür ist sein Chefkoch zuständig, den er aus dem Grünen Glas mitgenommen hat. Ewa Schöpflin weist den Gästen freundlich aber bestimmt einen Tisch zu, zündet die Kerze an auf dem hübsch und geschmackvoll gedeckten Tisch. Sie redet so, als ob man sich schon lange kennen würde. Sofort fühlt sich der Gast umsorgt und gut aufgehoben. Die Voraussetzungen für einen gemütlichen Abend mit Gaumenfreuden auf hohem Niveau könnten kaum besser sein.

Die Menükarte – von Schöpflin selber gestaltet – verdeutlicht das Credo des Wirtepaars: Wenige auserlesene, aber traditionelle Speisen zieren die Karte. Vom «Spatz im Suppentopf» (Siedfleisch mit ausgesuchten Zutaten, 33 Fr.), übers «Zürigschnätzlets» mit Butterrösti (38 Fr.) bis hin zur Rössli-Spezialität, den geschmorten Kalbskopfbäggli, serviert auf Marronipüree und Kartoffelstock (38 Fr.), zeugen alle Gerichte von dieser typisch zürcherischen Einfachheit. Übrigens: Wer es weniger opulent mag, kann auch eine kleinere Portion bestellen.

Genuss für Augen und Gaumen

Neben Fleisch bietet die Karte jeweils auch ein Fisch- und ein Vegi-Gericht. Allein die Beschreibung der Innerschwyzter Ravioli, gefüllt mit Ricotta, Äpfeln und «Bölleschwätzli» (27 Fr.), lassen dem Leser das Wasser im Mund zusammenlaufen.

«Beim Zusammenstellen der Karte haben wir darauf geachtet, dass das Angebot mit dem Cachet des Rössli übereinstimmt», betont Schöpflin. Für Abwechslung würden die verschiedenen Tages- und Wochenangebote sowie die Lunchmenüs sorgen.

Das mit Spannung erwartete Silvestermenü ist ein Genuss fürs Auge und den Gaumen. Der gemischte Blattsalat (9,80 Fr.) könnte nicht frischer sein. Wie nur ist es möglich, dass jedes einzelne Salatblatt so glänzt, als wäre es für ein Fotoshooting präpariert worden? Die Lauch-Kartoffelsuppe (9,50 Fr.) ist wunderbar abgeschmeckt, von einem zarten Schaum bedeckt und mundgerecht temperiert: zum Schlürfen. Das gebratene St-Pierre-Filet aus Wild-



Ewa und Walter Schöpflin wirten im frisch renovierten Gasthaus zum Rössli.



St-Pierre-Filet gebraten auf schwarzem Risotto.



Crêpe Suzette an Orange

fangbeständen, serviert mit schwarzem Venere-Risotto und Gemüseperlen, ist schlicht traumhaft (46 Fr.). Die dazu servierte knallorange Hummerbutter-Sauce setzt optische Akzente. Der Risotto ist kernig und schmackhaft, der Fisch zergeht förmlich auf der Zunge. Die Kalbsfilet-Medaillons (46 Fr.) sind mit Serrano-Schinken umwickelt, der wunderbar knusprig gebraten ist – leider etwas auf Kosten der Zartheit des Fleisches, das an den Rändern etwas trocken geraten ist. Zum Dessert gibt es eine Crêpe Suzette mit Orangenfilets und Orangenlikör. «Die Crê-

pes sind heute etwas dick geraten», räumt Schöpflin entschuldigend ein, während er gekonnt den Likör entzündet.

Warum in die Ferne schweifen?

Noch ein Wort zur reichhaltigen Weinkarte: Schöpflin legt Wert darauf, nur europäische Weine zu führen. Der zum Silvestermahl gereichte Zürichsee-Clevner «Sée-rose» vom Küssnacher Weingut Gottlieb Welti hat alle Erwartungen übertroffen. Warum auch in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah?

Gasthaus Alte Land
044 391 27
www.roesli.ch
Öffnungszeit:
Dienstag 18 Uhr und 1 Samstag 10 Uhr
Anlass: Silvesterabend
Das Gasthaus ist rauchfrei.
Vorbestellungen ab 27.12. sind auch möglich.
Weine offen Flaschen.